for IKEA®
by
WHIRLPOOL
CORPORATION

STANDARD CLEANING BUILT-IN ELECTRIC CONVECTION OVEN

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301**
or visit our website at **www.ikea.com**
In Canada, call for assistance, installation or service, call: **1-800-807-6777**
or visit our website at **www.ikea.ca**

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ À CONVECTION ET À NETTOYAGE STANDARD

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service composer le **1-800-807-6777**
ou visitez notre site web à **www.ikea.ca**

Table of Contents/Table des matières 2

Models/Modèles **OBI C50**
OBI S50

501961055018A

TABLE OF CONTENTS

OVEN SAFETY 3
PARTS AND FEATURES 4
ELECTRONIC OVEN CONTROL 5
Display 5
Oven and Temperature Control Knobs 5
Clock Time and Temperature Mode 6
Minute Minder 6
Oven Control Lock 6
OVEN USE 6
Aluminum Foil 6
Positioning Racks and Bakeware 6
Bakeware 7
Meat Thermometer 7
Oven Vent 7
Baking and Roasting 7
Low and High Broiling 8
Convection Cooking 8
True Convect 8
Convection Baking and Roasting 9
Convection Broiling 10
Special Functions 10
Fan Only 10
Timed Cooking 11
OVEN CARE 11
General Cleaning 11
Oven Lights 12
Oven Door 12
TROUBLESHOOTING 12
ASSISTANCE OR SERVICE 13
In the U.S.A. 13
Accessories 13
In Canada 13
WARRANTY 14

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR 15
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 16
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR 17
Affichage 17
Boutons de commande du four et de la température 17
Mode Horloge et Température 18
Minuterie 18
Verrouillage des commandes du four 18
UTILISATION DU FOUR 18
Papier d'aluminium 18
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson 18
Ustensiles de cuisson 19
Thermomètre à viande 19
Évent du four 20
Cuisson au four et rôtissage 20
Cuisson au gril basse température et haute température 20
Cuisson par convection 21
Convection véritable 21
Cuisson au four et rôtissage par convection 21
Cuisson au gril par convection 22
Fonctions spéciales 23
Ventilateur seulement 23
Cuisson minutée 24
ENTRETIEN DU FOUR 24
Nettoyage général 24
Lampes du four 25
Porte du four 25
DÉPANNAGE 26
ASSISTANCE OU SERVICE 26
GARANTIE 27

OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

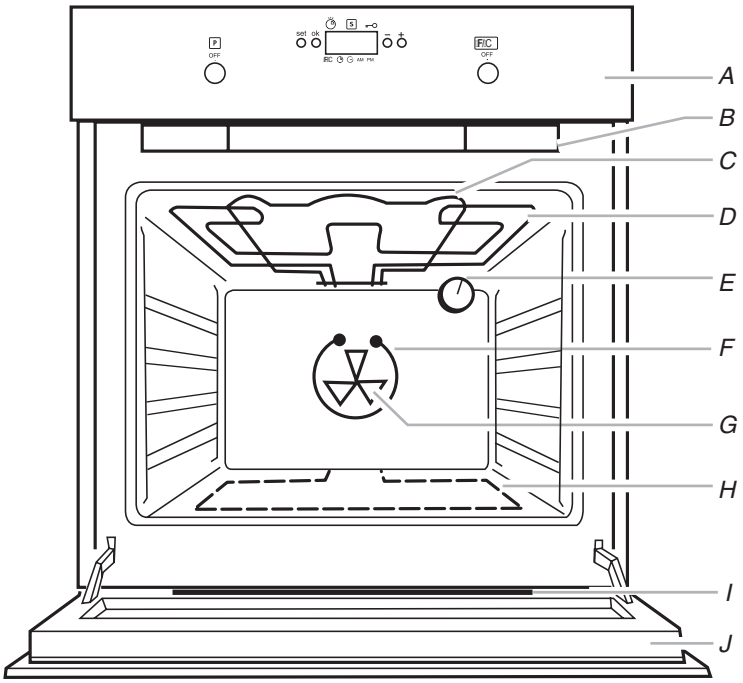
For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

This manual covers several models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



A. Control panel
B. Cooling fan (not visible)
C. Top bake element
D. Broil element
E. Oven light
F. Convection ring element
G. Convection fan
H. Bottom bake element (not visible)
I. Cooking chart (on inside of oven door)
J. Oven door

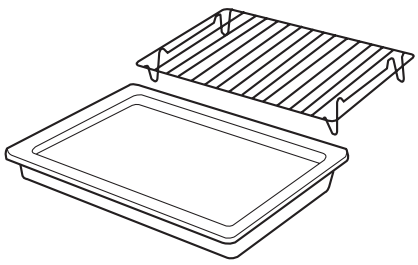
Cooking Chart (on inside of oven door)

	Bread		*Cake*			*Lasagna*			*Steak*	*Beef/Pork*		*Poultry*			*Fish*		*Vegetables*		
Oven functions	P																		
Rack level	4 3 2 1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Oven temp.	°F/°C	**400**/200	**380**/190	**350**/180	**340**/170	**340**/170	**400**/200	**370**/190	**370**/190	**480**/250	**350**/180	**320**/160	**380**/190	**350**/180	**350**/180	**400**/200	**380**/190	**400**/200	**400**/200	**400**/200
Preheat		+	+	+	+	+	+	–	–	+	+	–	+	–	–	+	–	+	–	–
Cooking time		40'-50'	40'-50'	30'-40'	30'-40'	30'-40'	45'-55'	45'-55'	45'-55'	25'-45'	90'-110'	90'-110'	60'-120'	60'-120'	60'-120'	10'-20'	10'-20'	15'-40'	15'-40'	15'-40'

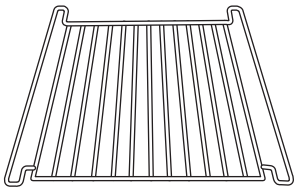
NOTE: This oven does not have 350°F or 370°F settings. For recipes requiring 350°F, set the oven temperature to 340°F or 360°F. For recipes requiring 370°F, set the oven temperature to 360°F or 380°F.

Accessories

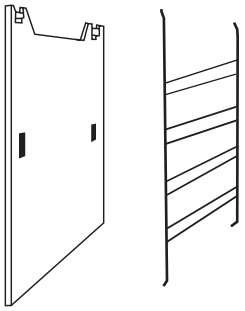
Broiler pan and grid



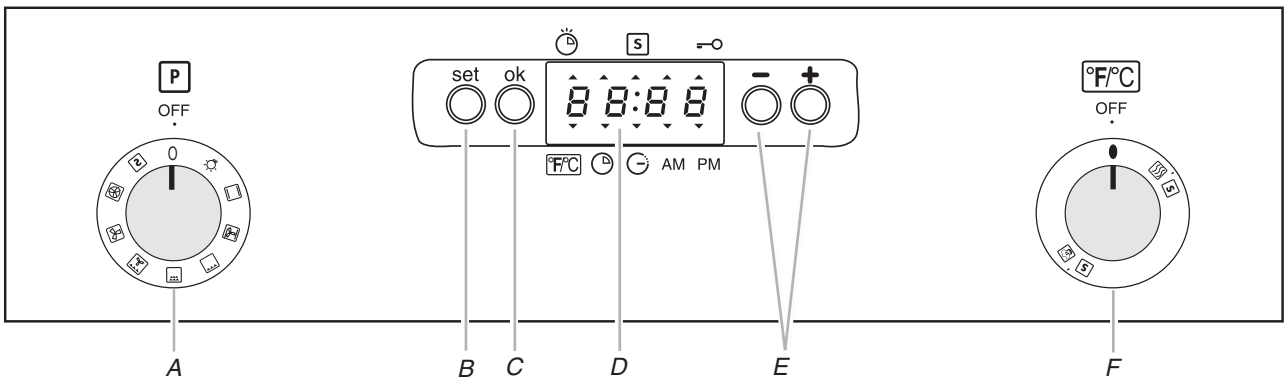
Oven racks



Continuous-clean panels and rack guides



ELECTRONIC OVEN CONTROL



A. Oven control knob
B. Set button
C. Confirmation button
D. Electronic oven display
E. Set time "up" or "down" buttons
F. Temperature control knob

Display

When power is first supplied to the appliance, "12:00" will appear on the display. If "12:00" appears at any other time, a power failure has occurred. To set the time on the clock, follow the clock setting instructions in the "Clock Time and Temperature Mode" section.

Oven Display Symbols

Symbol	Function	Symbol	Function
	Minute Minder	AM	AM time indicator
S	Special functions		End of cooking time
	Oven control lock		Cooking time
PM	PM time indicator	°F/°C	Temperature indicator

Oven and Temperature Control Knobs

All cooking functions are set with the Oven control knob.

Once a cycle is complete, turn the Oven control knob to the OFF position to select a new function.

All temperature adjustments are set with the temperature control knob. Temperatures can be set from 170°F (80°C) to 480°F (250°C). See the following "Temperature Chart."

IMPORTANT: If no temperature appears on the oven display, the oven will turn off. Set Temperature control knob to 170°F (80°C) or higher to operate oven.

Temperature Chart

°F/°C	°F/°C
170°F/80°C	380°F/190°C
210°F/100°C	400°F/200°C
250°F/120°C	420°F/210°C
280°F/140°C	440°F/220°C
300°F/150°C	460°F/230°C
320°F/160°C	470°F/240°C
340°F/170°C	480°F/250°C
360°F/180°C	

Oven Control Knob Symbols

Symbol	Function	Symbol	Function
P	Program/Off		Low Broil
	Oven Light		High Broil
	Bake/Roast		Convection Broil
	True Convect		Fan Only
	Convection Bake/Roast	°F/°C	Fahrenheit/ Celsius

Temperature Control Knob Symbols

Symbol	Function
	Special function - Pizza
	Special function - Keep Warm

To set or cancel a cooking function:

1. Turn the Oven control knob to the desired oven function.
2. Turn the Temperature control knob to the desired oven temperature.
3. Press OK; the oven will turn on. The triangle indicator above the °F symbol will turn off when the selected temperature is reached.

- To change the temperature, turn the Temperature control knob to select the desired temperature.
- To cancel any selection, turn the Oven control knob to "0" or
  Press OK to turn off the oven, while maintaining the previously selected functions on control knobs the next time the oven is used.

Clock Time and Temperature Mode

To set clock time and temperature mode (Fahrenheit or Celsius):

1. Press OK. The time of day flashes on the display.
2. Press the "+" (plus) or "-" (minus) keypad to set the hour.
3. Press OK and "+" or "-" to set the minutes.
4. Press OK.
5. After the time adjusts, the set temperature will begin to flash.
6. Press the "+" or "-" keypad to change the temperature mode (Fahrenheit or Celsius).
7. Press OK.

To change clock time and temperature mode (after initial setting):

Press and hold OK for 2 seconds until the time flashes on the display. Repeat above steps.

Minute Minder

The Minute Minder timer can be set only when the oven is not in use and allows a maximum setting of 6 hours.

To set the minute minder:

1. Turn the Oven control knob to "0." The display shows the time of day.
2. Press SET. The triangle indicator below the Minute Minder symbol lights up. Use the "+" (plus) or "-" (minus) keypad to set the desired time.
3. Press OK.

Once the set time has elapsed:

A tone sounds, and "END" flashes on the display.

Press OK to turn off the tone. The time of day appears again on the display.

Oven Control Lock

The Oven Control Lock can be used to avoid unintended use of the oven. When the oven is locked out, the oven cannot be turned on by the control knobs.

To Activate:

1. With the Oven control knob and the Temperature knob set to "0," press OK and "-" (minus) keypad at the same time and hold for 5 seconds. The triangle indicator below the lock symbol will light up.
2. When the oven is locked, the oven cannot be turned on.
3. To deactivate the Oven Control Lock, repeat Step 1.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

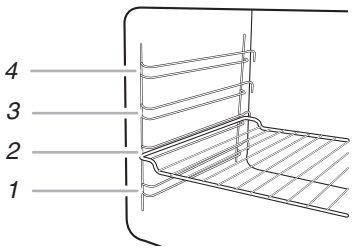
Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

- Position oven racks before turning on the oven.
- Do not position oven racks with bakeware on them.
- Make sure oven racks are level.

Use the following illustration and charts as a guide.



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys (max. 11 lbs [5 kg]), angel food, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2

Convection Cooking

FUNCTION	NUMBER OF RACKS	RACK POSITION(S)
Convection baking or roasting	1	2
Convection baking	2	1 and 3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PANS	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

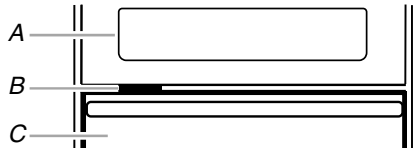
BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures.

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish, are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance.

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh and breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
- After reading the thermometer once, push it into the meat ½" (1.3 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
- Check all meat, poultry and fish in 2 or 3 different places.

Oven Vent



A. Control panel
B. Oven vent
C. Oven door

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting

Bake/roast symbol

The Bake/Roast function is ideal for baking, roasting or heating casseroles.

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

To Bake or Roast:

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless preheating is not recommended in the recipe.

1. Turn the Oven control knob to the Bake/Roast symbol.
2. Turn the Temperature control knob to desired temperature.

3. Press OK.

   The arrow indicator above temperature icon (°F) will light. The light will turn off when the selected temperature is reached.

4. Turn both control knobs to OFF when finished cooking.

Low and High Broiling

Low broil symbol

High broil symbol

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- Use only the broiler pan and grid provided with the oven. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- Use the high broiling function to cook larger quantities of meat.
- When broiling meat, add a little water to the broiler pan to help avoid spatter and smoke.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

To Broil:

1. Close the oven door.
2. Turn the Oven control knob to the desired Low Broil or High Broil symbol.
3. Turn the Temperature control knob to 480°F/250°C.
4. Press OK.
5. Turn both control knobs to OFF when finished cooking.

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil burner. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

FOOD	RACK POSITION	TOTAL TIME (min.)
Steak		
1" (2.5 cm) thick		
medium rare	3	23-25
medium	3	25-27
well-done	3	27-29
Ground meat patties		
¾" (2 cm) thick		
well-done	3	20-22
Pork chops		
1" (2.5 cm) thick	3	30-33
Lamb chops		
1" (2.5 cm) thick	4	22-26
Chicken		
bone-in pieces	3	34-40
boneless breasts	4	23-28
Fish Fillets		
¼-½" (0.6-1.3 cm) thick	4	12-15
Fish Steaks		
¾-1" (2-2.5 cm) thick	4	24-27

Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with an alternative method such as using a toothpick.
- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places

True Convect

True convect symbol

True Convect can be used for baking delicate cakes and pastries, as well as foods on multiple racks. It is helpful to stagger items on the racks to allow a more even flow of heat. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

During True Convect, the convection ring element cycles on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

Reduce recipe temperature by turning the temperature control knob down 1 temperature setting. See the "Temperature Chart" in the "Oven and Temperature Control Knobs" section. The cook time may need to be reduced also.

To Use:

Before using True Convect, position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

1. Turn the Oven control knob to the True Convect symbol.
2. Turn the Temperature control knob to the desired temperature.
3. Press OK.
4. Turn both control knobs to OFF when finished cooking.

True Convect Chart

Use the following chart below when convection baking.

FOOD	RACK POSITION	OVEN TEMP.	TOTAL TIME (min.)
Cookies	2	320°F (160°C)	10-12
Cakes	2	340°F (170°C)	30-35
Pies	2	400°F (200°C)	45-50

Convection Baking and Roasting

Convection bake/roast symbol

Convection baking and roasting can be used for roasting meats and poultry, or for baking yeast breads and loaf cakes using a single rack.

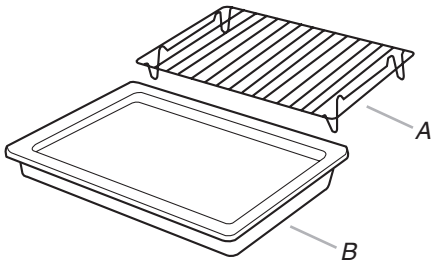
During Convection Bake/Roast, the bake and broil elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

Reduce recipe temperature by turning the temperature control knob down 1 temperature setting. See the “Temperature Chart” in the “Oven and Temperature Control Knobs” section. The cook time may need to be reduced also.

To Convection Bake and Roast:

Before convection baking and roasting, position the racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

When convection roasting use the grid on top of the broiler pan. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting in food, unless it is recommended in the recipe.



A. Grid
B. Broiler pan

1. Turn the Oven control knob to the Convection Bake/Roast symbol.
2. Turn the Temperature control knob to the desired temperature.
3. Press OK.
4. Turn both control knobs to OFF when finished cooking.

Convection Baking/Roasting Chart

Use the following chart below when convection roasting meats and poultry.

FOOD/RACK POSITION	COOK TIME (minutes per 1 lb)	OVEN TEMP.	INTERNAL FOOD TEMP.
Veal, Rack Position 1			
Loin, Rib, Rump Roast			
medium	25-35	340°F/360°F	160°F (71°C)
well-done	30-40	(170°C/180°C)	170°F (77°C)
Pork, Rack Position 1			
Loin Roast (boneless)	30-40	340°F/360°F (170°C/180°C)	170°F (77°C)
Shoulder Roast	35-40	340°F/360°F (170°C/180°C)	170°F (77°C)
Ham, Rack Position 1			
Fresh (uncooked)	25-35	300°F (150°C)	170°F (77°C)
Fully Cooked	15-20	300°F (150°C)	170°F (77°C)
Lamb, Rack Position 1			
Leg, Shoulder Roast			
medium	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Beef, Rack Position 1			
Rib Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Rib Roast (boneless)			
rare	22-25		140°F (60°C)
medium	27-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
well-done	32-35		170°F (77°C)
Rump, Sirloin Tip Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Meat Loaf	20-25	320°F (160°C)	170°F (77°C)
Chicken, Rack Position 1*			
Whole			
3-5 lbs (1.5-2.2 kg)	20-25	400°F (200°C)	185°F (85°C)
5-7 lbs (2.2-3.1 kg)	15-20	400°F (200°C)	185°F (85°C)
Turkey, Rack Position 1*			
13 lbs and under (5.85 kg)	10-15	300°F (150°C)	185°F (85°C)
Cornish Game Hens, Rack Position 1*			
1-1.5 lbs (0.5-0.7 kg)	50-60	320°F (160°C)	185°F (85°C)

*Do not stuff poultry when convection roasting.

Convection Broiling

Convection broil symbol

During convection broiling the broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

The oven door must be kept closed during the cooking cycle.

Before convection broiling, see the “Low and High Broiling” section for general broiling guidelines and rack positioning.

To Convection Broil:

1. Close the oven door.
2. Turn the Oven control knob to the Convection Broil symbol.
3. Turn the Temperature control knob to the desired temperature.
4. Press OK.
5. Turn both control knobs to OFF when finished cooking.

Special Functions

Special functions symbol

Special functions available are the Keep Warm and Pizza functions.

To Use:

1. Turn the oven control knob to the Special Functions symbol. The arrow indicator directly below to the Special Functions symbol will light up.
2. Turn the temperature control knob to a Special function (see following).

Keep Warm

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: The Keep Warm function allows hot cooked foods to stay warm before serving.

Keep warm symbol

The Keep Warm function maintains a constant temperature of 170°F (80°C) in the oven.

To Use:

1. Turn the temperature control knob to the Keep Warm symbol.
2. Press OK to turn oven on.
3. When the temperature reaches 170°F (80°C), the arrow indicator above the temperature symbol (°F/°C) turns off, a signal sounds, and an operating time of 5 minutes (preset by the manufacturer) blinks on the display.
4. Place the food in the oven.
5. Use the “+” (plus) or “-” (minus) buttons to change the preset time.
6. Press OK.
7. Once the set time has elapsed, the oven switches off, a signal sounds, and “END” appears on the display.

Pizza

Pizza symbol

The Pizza function operates at a fixed temperature of 480°F (250°C) and is ideal for baking handmade (nonfrozen) pizzas using fresh dough.

During cooking, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

To Use:

1. Turn the temperature control knob to the Pizza symbol.
2. Press OK to turn on the oven.
3. When the temperature reaches 480°F (250°C), the arrow indicator above the temperature symbol (°F/°C) turns off, a signal sounds, and an operating time of 12 minutes (preset by the manufacturer) blinks on the display.
4. Place the food in the oven.
5. Use the “+” (plus) or “-” (minus) buttons to change the preset time.
6. Press OK.
7. Once the set time has elapsed, the oven switches off, a signal sounds, and “END” appears on the display.

Fan Only

Fan only symbol

The Fan Only function uses the convection fan to circulate room temperature air only in the oven cavity.

1. Close the oven door.
2. Turn the Oven control knob to the Fan Only symbol.
3. Press OK.

   NOTE: A temperature setting of 170°F/80°C will appear in the display. Disregard this setting as the Fan Only function uses only room temperature air to defrost.

Timed Cooking

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Timed Cooking (available with any function, except for the special functions) allows the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. The maximum programmed time is 6 hours.

To Use:

1. Set the function and the temperature. See the "Clock Time and Temperature Mode" section steps 1-3.
2. Press SET button. The arrow indicator above the Timer symbol will light up.
3. Use the "+" (plus) or "-" (minus) buttons to select the desired cooking time. Cooking time must be changed within 8 minutes.
4. Press OK. The oven switches on, and the display will indicate the remaining cooking time.
5. To change the temperature setting, turn the Temperature control knob. After a delay of 5 seconds, the remaining cooking time will be displayed.

To Set a Delayed Timed Cook

Use this function to preset the cooking time stop time. The maximum programmed cooking time is 23 hours and 59 minutes.

Selecting the end of cooking time:

1. Set the function and the temperature. See the "Clock Time and Temperature Mode" section steps 1-3.
2. Press SET button. The arrow indicator above the Timer symbol will light up.
3. Use the "+" (plus) or "-" (minus) buttons to select the desired cooking time. Cooking time must be changed within 8 minutes.
4. Press SET again to set the end of cooking time. The arrow indicator above the End of cooking time symbol will light up.
5. Set the end of cooking time using the "+" or "-" buttons.
6. Press OK to confirm the cooking time and the end of cooking time.

   The oven will turn on automatically at the end of cooking time minus cooking time. The arrow indicators above the Cooking time and End of cooking time symbols will light up.

Appearance of "END" on the display:

Once the set time has elapsed, a signal will sound and "END" appears on the display. The oven will switch off automatically.

To change the cooking time, use the "+" or "-" buttons. See the "Clock Time and Temperature Mode" section.

1. Turn knob to "0." The time of day appears again on the display.
2. To increase the cooking time, use the "+" or "-" buttons.

OVEN CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

Do not use water pressure cleaners or steam cleaners.

STAINLESS STEEL (on some models)

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462 (not included):

  See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

OVEN DOOR EXTERIOR

Slight differences in color on the front of the appliance are determined by the different materials used, such as glass, plastic and metal.

Cleaning Method:

- Clean with a damp cloth. If the exterior is heavily soiled, add a few drops of liquid detergent to the water. Wipe with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive cleaners, which dull the surface. In the event that one of these products comes into contact with the oven, immediately clean it using a damp cloth.

OVEN CAVITY

- Food spills should be cleaned when oven cools. To avoid buildup of baked-on food residue, clean the oven cavity after every use.
- With long cooking times or when cooking on different levels, especially food with a high water content (pizzas, stuffed vegetables, etc.) moisture may form on the inside of the door and the seal. When the oven is cool, dry the inside of the door with a cloth or sponge.
- Clean the glass of the door with a suitable liquid detergent.
- For easier cleaning, the oven door may be removed.

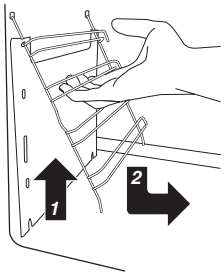
To clean oven cavity surfaces:

To avoid damage to oven cavity surfaces, do not use soap-filled scouring pads or abrasive cleaners.

Cleaning Method:

- To clean the oven cavity surfaces, remove the rack guides and continuous-clean panels:

  Lift the rack guides up to remove from the bottom retaining holes. The rack guides and continuous-clean panels will drop down out of the top retaining holes to allow removal.



- Use oven cleaner and follow product label instructions.

To clean continuous-clean side and rear panels:

IMPORTANT: Do not clean the continuous-clean panels and rear cavity with abrasive products, rough brushes, scouring pads, or oven cleaner sprays, as they will lose their cleaning properties.

Cleaning Method:

1. Check that the oven is empty. Remove all cookware, bakeware and oven racks and any foil from the oven.
2. Heat the oven to 400°F (200°C) and maintain this temperature for about an hour.
3. When the cycle is complete and the oven has cooled, use a damp sponge to remove any food residues.

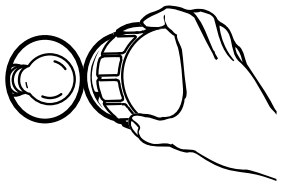
Oven Lights

The oven light is a 25-watt bulb. It will come on when the oven is operating in any cooking mode.

To Replace:

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



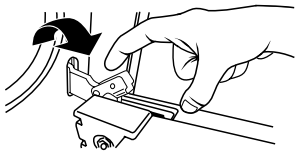
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Reconnect power.

Oven Door

For normal oven use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

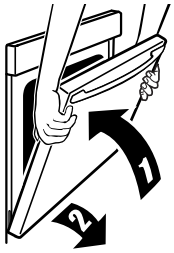
To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.

2. Open the oven door.

   You should hear a “click” as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the appliance wired properly?**
  See Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the oven control set correctly?**
  See “Electronic Oven Control” section.

Cooling fan runs during baking or broiling

- It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use to cool the control.

Display shows message

- **Is the display showing "12:00?"**

There has been a power failure. Clear the display. See "Display(s)" section. Set the clock, if needed. See "Clock Time and Temperature" section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Increase or decrease temperature.
- **Was the oven preheated?**
  Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Increase or decrease baking or broiling time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven, or decrease the oven temperature.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. Factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new IKEA® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.whirlpool.com** and click on "Parts & Accessories."

Broiler Pan and Grid
Order Part Number 4396923

Stainless Steel Cleaner and Polish
(stainless steel models)
Order Part Number 31462

All-Purpose Appliance Cleaner
Order Part Number 31682

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer Interaction Centre toll free: **1-800-807-6777**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer Interaction Centre
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Whirlpool.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Whirlpool servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**. 9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name_____

Address_____

Phone number_____

Model number_____

Serial number_____

Purchase date_____

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

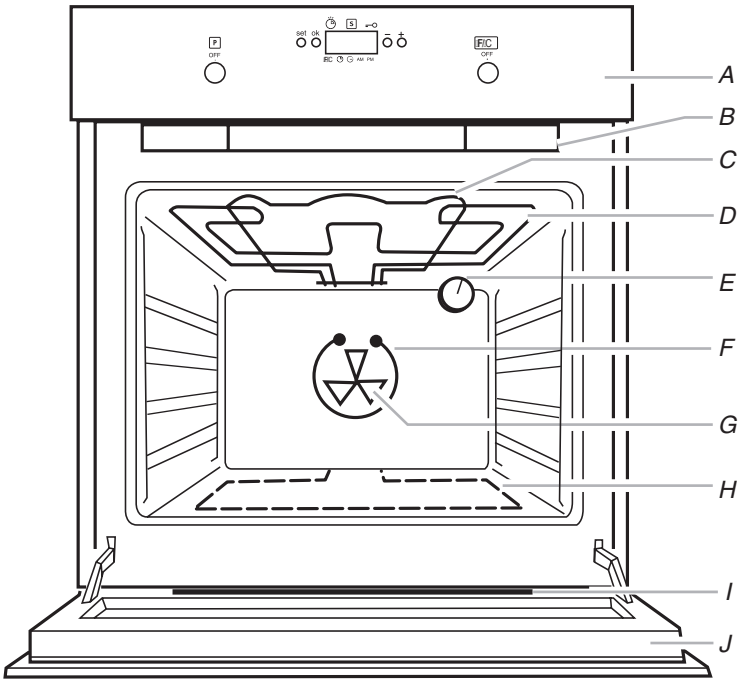
Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des caractéristiques illustrées ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Tableau de commande
B. Ventilateur de refroidissement (non visible)
C. Élément de cuisson au four supérieur
D. Élément du gril
E. Lampe du four
F. Élément de convection en anneau
G. Ventilateur de convection
H. Élément de cuisson au four inférieur (non visible)
I. Tableau de cuisson (sur la face intérieure de la porte du four)
J. Porte du four

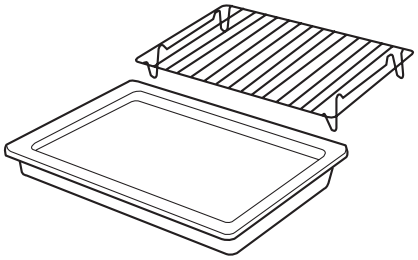
Tableau de cuisson (sur la face intérieure de la porte du four)

	Pain		*Gâteau*			*Lasagnes*			*Steak*	*Bœuf/porc*		*Volaille*			*Poisson*		*Légumes*		
Fonctions du four	P																		
Niveau de la grille		2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Temp. du four	°F/°C	**400**/200	**380**/190	**350**/180	**340**/170	**340**/170	**400**/200	**370**/190	**370**/190	**480**/250	**350**/180	**320**/160	**380**/190	**350**/180	**350**/180	**400**/200	**380**/190	**400**/200	**400**/200	**400**/200
Préchauffage		+	+	+	+	+	+	–	–	+	+	–	+	–	–	+	–	+	–	–
Durée de cuisson		40'-50'	40'-50'	30'-40'	30'-40'	30'-40'	45'-55'	45'-55'	45'-55'	25'-45'	90'-110'	90'-110'	60'-120'	60'-120'	60'-120'	10'-20'	10'-20'	15'-40'	15'-40'	15'-40'

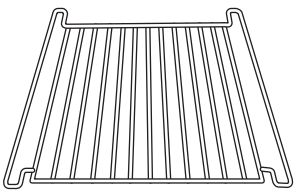
REMARQUE : Ce four ne comporte pas de réglage à 350°F ou à 370°F. Pour des recettes nécessitant une température de 350°F, régler la température à 340°F ou 360°F. Pour des recettes nécessitant une température de 370°F, régler la température à 360°F ou 380°F.

Accessoires

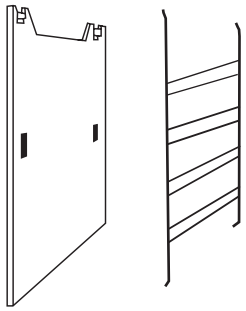
Lèchefrite et grille



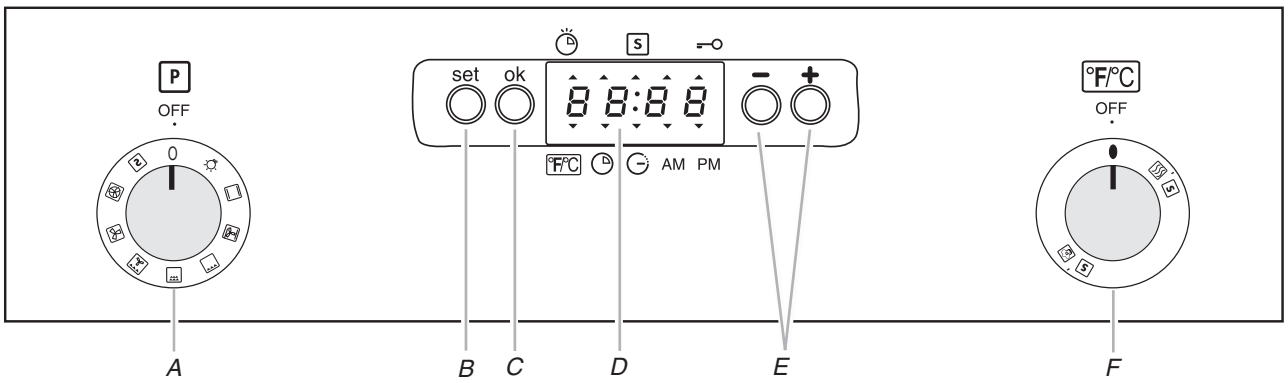
Grilles du four



Panneaux à nettoyage continu et guides de grille



COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



A. Bouton de commande du four
B. Bouton de réglage
C. Bouton de confirmation
D. Affichage électronique du four
E. Boutons de réglage de l'heure “vers le haut” ou “vers le bas”
F. Bouton de commande de la température

Affichage

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, “12:00” apparaît sur l'afficheur. Si “12:00” apparaît à tout autre moment, une panne de courant s'est produite. Pour régler l'heure de l'horloge, suivre les instructions de réglage de l'horloge à la section “Mode Horloge et Température”.

Symboles de l'afficheur du four

Symbole	Fonction	Symbole	Fonction
	Minuterie	AM	Indicateur de l’heure (AM)
S	Fonctions spéciales		Fin de la durée de cuisson
	Verrouillage des commandes du four		Durée de cuisson
PM	Indicateur de l’heure (PM)	°F/°C	Indicateur de température

Boutons de commande du four et de la température

Toutes les fonctions de cuisson sont réglées avec le bouton de commande du four.

Une fois qu'un programme est terminé, tourner le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt) pour sélectionner une nouvelle fonction.

Tous les ajustements de température sont réglés avec le bouton de commande de la température. La température peut être réglée entre 170°F (80°C) et 480°F (250°C). Voir le “Tableau de température” suivant.

IMPORTANT : Si aucune température n'apparaît sur l'afficheur du four, le four s'éteint. Placer le bouton de commande de la température sur 170°F (80°C) minimum pour faire fonctionner le four.

Tableau de température

°F/°C	°F/°C
170°F/80°C	380°F/190°C
210°F/100°C	400°F/200°C
250°F/120°C	420°F/210°C
280°F/140°C	440°F/220°C
300°F/150°C	460°F/230°C
320°F/160°C	470°F/240°C
340°F/170°C	480°F/250°C
360°F/180°C	

Symboles du bouton de commande du four

Symbole	Fonction	Symbole	Fonction
P	Programme/ arrêt		Cuisson au gril basse température
	Lampe du four		Cuisson au gril haute température
	Cuisson au four/rôtissage		Cuisson au gril par convection
	Convection véritable		Ventilateur seulement
	Cuisson au four/rôtissage par convection	°F/°C	Fahrenheit/ Celsius

Symboles du bouton de commande de la température

Symbole	Fonction
	Fonction spéciale - Pizza
	Fonction spéciale - Keep Warm (maintien au chaud)

Sélection et annulation d'une fonction de cuisson :

1. Tourner le bouton de commande du four à la fonction désirée.
2. Tourner le bouton de commande de la température à la température désirée.
3. Appuyer sur OK pour confirmer; le four s'allume. L'indicateur en triangle au-dessus du symbole °F s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

- Pour modifier la température, tourner le bouton de commande de la température à la température désirée.
- Pour annuler une sélection, tourner le bouton de commande du four à “0”
  ou
  Appuyer sur OK pour éteindre le four, tout en gardant les fonctions sélectionnées précédemment (pour la prochaine utilisation du four).

Mode Horloge et Température

Réglage du mode Horloge et Température (Fahrenheit ou Celsius) :

1. Appuyer sur OK. L'heure clignote sur l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches “+” (plus) ou “-” (moins) pour régler les heures.
3. Appuyer sur OK et “+” ou “-” pour régler les minutes.
4. Appuyer sur OK.
5. Une fois que l'heure est réglée, la température réglée commence à clignoter.
6. Appuyer sur les touches “+” ou “-” pour modifier le mode Température (Fahrenheit ou Celsius).
7. Appuyer sur OK.

Modification du Mode Horloge et Température (après le réglage initial) :

Appuyer sur OK pendant 2 secondes jusqu'à ce que l'heure clignote sur l'afficheur. Répéter les étapes ci-dessus.

Minuterie

La minuterie ne peut être réglée que lorsque le four ne fonctionne pas et permet un réglage maximum de 6 heures.

Réglage de la minuterie :

1. Laisser le bouton de commande du four sur “0”. L'afficheur indique l'heure.
2. Appuyer sur SET (réglage). L'indicateur en triangle sous le symbole de la minuterie s'allume. Utiliser les touches “+” (plus) ou “-” (moins) pour régler la durée désirée.
3. Appuyer sur OK.

Une fois que la durée réglée s'est écoulée :

Un signal sonore est émis, et “END” (fin) clignote sur l'afficheur.

Appuyer sur OK pour éteindre le signal sonore. L'affichage de l'heure est rétabli.

Verrouillage des commandes du four

Le verrouillage des commandes du four peut être utilisé pour éviter l'utilisation involontaire du four. Lorsque le four est verrouillé, le four ne peut pas être allumé au moyen des boutons de commande.

Activation :

1. Avec le bouton de commande du four et le bouton de température réglés à “0”, appuyer simultanément sur OK et sur la touche “-” (moins) pendant 5 secondes. L'indicateur en triangle sous le symbole de verrouillage s'allume.
2. Les fonctions du four ne peuvent pas être activées lorsque le four est verrouillé.
3. Pour désactiver le verrouillage des commandes du four, répéter l'étape 1.

UTILISATION DU FOUR

Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour les premières fois, ou lorsqu’il est très sale.

Lors de l'utilisation du four, les éléments chauffants ne resteront pas allumés, mais fonctionneront par intermittence lorsque le four est en marche.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations de fumée. L'exposition à ces émanations peut causer la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d’aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium, un revêtement quelconque ou un ustensile de cuisson.

- Pour assurer une bonne circulation de l’air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d’aluminium.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d’aluminium sur la grille sur laquelle le plat est placé. Veiller à ce qu’elle dépasse d’au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

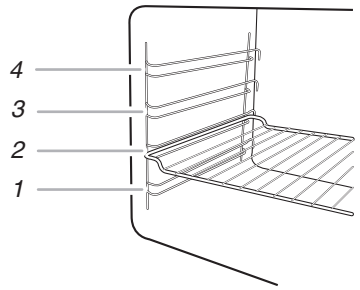
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou sur le fond du four.

GRILLES

- Positionner les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles du four lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles du four sont d'aplomb.

Utiliser l'illustration et les tableaux suivants comme guides.



Cuisson traditionnelle

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes (max. 11 lb [5 kg]), gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2

Cuisson par convection

FONCTION	NOMBRE DE GRILLES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four ou rôtissage par convection	1	2
Cuisson au four par convection	2	1 et 3

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

NOMBRE DE PLATS	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Utiliser le tableau suivant comme guide.

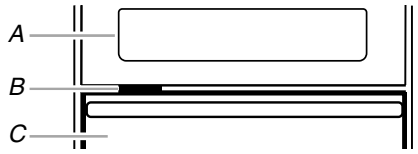
USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson au four. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, les pains et les mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage irrégulier	■ Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.
Grès/pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson au four.

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier si la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson est au degré de cuisson désiré. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer ½" (1,3 cm) de plus dans la viande et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande, volaille et poisson à 2 ou 3 endroits.

Évent du four



A. Tableau de commande
B. Évent du four
C. Porte du four

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Des évents obstrués ou bouchés gêneront la circulation de l'air, ce qui affectera la cuisson. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

Symbole Bake/Roast (cuisson au four/rôtissage)

La fonction Bake/Roast est idéale pour la cuisson au four, le rôtissage ou pour faire chauffer des plats en sauce.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four.

Cuisson au four ou rôtissage :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Lors du rôtissage, il est nécessaire d'attendre le préchauffage du four avant d'y placer des aliments, sauf si la recette ne recommande pas de préchauffage.

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Bake/Roast (cuisson au four/rôtissage).
2. Tourner le bouton de commande de température à la température désirée.
3. Appuyer sur OK.

   L'indicateur à flèche au-dessus de l'icône de température (°F) s'allume. Le témoin s'éteint une fois la température sélectionnée atteinte.
4. Tourner les deux boutons de commande en position OFF lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au gril basse température et haute température

Symbole Low Broil (cuisson au gril haute température)

Symbole High Broil (cuisson au gril haute température)

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec le four. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Utiliser la cuisson au gril haute température pour faire cuire de plus grandes quantités de viande.
- Lors de la cuisson au gril de la viande, ajouter un peu d'eau dans la lèchefrite pour aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

Cuisson au gril :

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le bouton de commande du four au symbole désiré : Low Broil (cuisson au gril basse température) ou High Broil (cuisson au gril haute température).
3. Tourner le bouton de commande de température à 480°F (250°C).
4. Appuyer sur OK.
5. Tourner les deux boutons de commande à OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7 cm) du brûleur du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE TOTALE (min)
Steak		
1" (2,5 cm) d'épaisseur		
saignant à point	3	23-25
à point	3	25-27
bien cuit	3	27-29
Galettes de viande hachée		
¾" (2 cm) d'épaisseur		20-22
bien cuites	3	
Côtelettes de porc		
1" (2,5 cm) d'épaisseur	3	30-33
Côtelettes d'agneau		
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	22-26

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE TOTALE (min)
Poulet		
morceaux avec os	3	34-40
poitrines désossées	4	23-28
Filets de poisson		
¼-½" (0,6 à 1,3 cm) d'épaisseur	4	12-15
Darnes		
¾-1" (2 à 2,5 cm) d'épaisseur	4	24-27

Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, et de rendre les aliments comme le pain croustillants en surface, tout en conservant l'humidité à l'intérieur.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, en utilisant un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits

Convection véritable

Symbole True convect (convection véritable)

La fonction True Convect peut être utilisée pour faire cuire des pâtisseries et gâteaux délicats ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre une circulation plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Durant la fonction True Convect, l'élément de convection en anneau s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon constante.

Pour réduire la température du plat, tourner le bouton de commande de la température sur 1. Voir “Tableau de température” dans la section “Boutons de commande du four et de la température”. Il est possible que le temps de cuisson doive être réduit également.

Utilisation :

Avant d'utiliser la fonction True Convect, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole True Convect.
2. Tourner le bouton de commande de température à la température désirée.
3. Appuyer sur OK.
4. Tourner les deux boutons de commande à OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Tableau de cuisson par convection véritable

Utiliser le tableau ci-dessous pour la cuisson au four par convection.

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. DU FOUR	DURÉE TOTALE (min)
Biscuits	2	320°F (160°C)	10-12
Gâteaux	2	340°F (170°C)	30-35
Tartes	2	400°F (200°C)	45-50

Cuisson au four et rôtissage par convection

Symbole Convection Bake/roast (cuisson au four/rôtissage par convection)

La cuisson au four et le rôtissage par convection peuvent être utilisés pour faire rôtir les viandes et la volaille ou pour faire cuire des pains à levure et des quatre-quarts sur une seule grille.

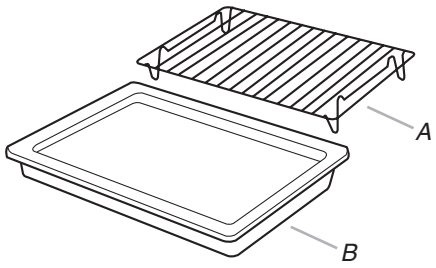
Durant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Pour réduire la température du plat, tourner le bouton de commande de la température sur 1. Voir “Tableau de température” dans la section “Boutons de commande du four et de la température”. Il est possible que le temps de cuisson doive être réduit également.

Cuisson au four ou rôtissage par convection :

Avant la cuisson au four et le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.

Lors du rôtissage par convection, utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four avant d'y placer les aliments, sauf si la recette le recommande.



A. Grille
B. Lèchefrite

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Convection Bake/Roast.
2. Tourner le bouton de commande de température à la température désirée.
3. Appuyer sur OK.
4. Tourner les deux boutons de commande à OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Tableau de cuisson au four/rôtissage par convection

Utiliser le tableau ci-dessous pour le rôtissage par convection des viandes et de la volaille.

ALIMENTS/ POSTION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en minutes par lb)	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DES ALIMENTS
Veau, position de grille 1			
Rôti de longe, de côte, de croupe			
à point	25-35	340°F/360°F	160°F (71°C)
bien cuit	30-40	(170°C/180°C)	170°F (77°C)
Porc, position de grille 1			
Rôti de longe (désossé)	30-40	340°F/360°F (170°C/180°C)	170°F (77°C)
Rôti d'épaule	35-40	340°F/360°F (170°C/180°C)	170°F (77°C)
Jambon, position de grille 1			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (150°C)	170°F (77°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (150°C)	170°F (77°C)
Agneau, position de grille 1			
Gigot, rôti d'épaule			
à point	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Bœuf, position de grille 1			
Rôti de côte			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25		140°F (60°C)
à point	27-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rôti de croupe ou d'aloyau			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Pain de viande	20-25	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Poulet, position de grille 1*			
Entier			
3 à 5 lb (1,5 à 2,2 kg)	20-25	400°F (200°C)	185°F (85°C)
5 à 7 lb (2,2 à 3,1 kg)	15-20	400°F (200°C)	185°F (85°C)
Dinde, position de grille 1*			
Jusqu’à 13 lb (5,85 kg)	10-15	300°F (150°C)	185°F (85°C)
Poulet de Cornouailles, position de grille 1*			
1 à 1,5 lb (0,5 à 0,7 kg)	50-60	320°F (160°C)	185°F (85°C)

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Cuisson au gril par convection

Symbole Convection broil (cuisson au gril par convection)

Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Les durées de cuisson varient en fonction de la position des grilles et de la température; il peut être nécessaire de les ajuster.

La porte du four doit être maintenue fermée pendant le programme de cuisson.

Avant la cuisson au gril par convection, consulter la section “Cuisson au gril basse température et haute température” pour des indications générales sur la cuisson au gril et le positionnement des grilles.

Cuisson au gril par convection :

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le bouton de commande du four au symbole Convection Broil.
3. Tourner le bouton de commande de température à la température désirée.
4. Appuyer sur OK.
5. Tourner les deux boutons de commande à OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Fonctions spéciales

Symbole Special functions (fonctions spéciales)

Les fonctions spéciales disponibles sont les fonctions Keep Warm (maintien au chaud) et Pizza.

Utilisation :

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Special Functions. L'indicateur à flèche situé directement sous le symbole Special Functions s'allume.
2. Tourner le bouton de commande de la température sur une fonction spéciale (voir les indications suivantes).

Keep Warm (maintien au chaud)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : La fonction Keep Warm permet de garder au chaud les aliments cuits avant de les servir.

Symbole Keep warm (maintien au chaud)

Cette fonction maintient le four à température constante de 170°F (80°C).

Utilisation :

1. Tourner le bouton de commande de la température au symbole Keep Warm.
2. Appuyer sur OK pour allumer le four.
3. Lorsque la température atteint 170° (80°C), l'indicateur à flèche au-dessus du symbole de température (°F/°C) s'éteint, un signal se fait entendre, et une durée de fonctionnement de 5 minutes (préréglée à l'usine) clignote sur l'afficheur.
4. Placer les aliments dans le four.
5. Utiliser les boutons “+” (plus) ou “-” (moins) pour modifier la durée préréglée.
6. Appuyer sur OK.
7. Une fois que la durée réglée s'est écoulée, le four s'éteint, un signal se fait entendre et “END” (fin) s'affiche.

Pizza

Symbole Pizza

Le four fonctionne à température fixe de 480°F (250°C), ce qui est idéal pour la cuisson de pizzas maison (non surgelées) avec pâte fraîche.

Au cours de la cuisson, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir le four à température constante.

Utilisation :

1. Tourner le bouton de commande de la température au symbole Pizza.
2. Appuyer sur OK pour allumer le four.
3. Lorsque la température atteint 480°F (250°C), l'indicateur à flèche au-dessus du symbole de température (°F/°C) s'éteint, un signal se fait entendre, et une durée de fonctionnement de 12 minutes (préréglée à l'usine) clignote sur l'afficheur.
4. Placer les aliments dans le four.
5. Utiliser les boutons “+” (plus) ou “-” (moins) pour modifier la durée préréglée.
6. Appuyer sur OK.
7. Une fois que la durée réglée s'est écoulée, le four s'éteint, un signal se fait entendre et “END” (fin) s'affiche.

Ventilateur seulement

Symbole Fan Only (ventilateur seulement)

La fonction Fan Only (ventilateur seulement) utilise le ventilateur de convection pour faire circuler de l’air à température ambiante uniquement dans la cavité du four.

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le bouton de commande du four au symbole Fan Only.
3. Appuyer sur OK.

   REMARQUE : Un réglage de température de 170°F (80°C) apparaît sur l’afficheur. Ne pas prendre en compte ce réglage puisque la fonction Fan Only utilise seulement de l’air à température ambiante pour la décongélation.

Cuisson minutée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée (disponible avec toutes les fonctions, sauf les fonctions spéciales) permet d'allumer le(s) four(s) à une certaine heure de la journée, de faire cuire pendant une durée réglée et/ou d'éteindre le(s) four(s) automatiquement. La durée maximale programmée est de 6 heures.

Utilisation :

1. Régler la fonction et la température. Voir les étapes 1 à 3 de la section “Mode Horloge et Température”.
2. Appuyer sur le bouton SET (réglage). L'indicateur à flèche au-dessus du symbole de la minuterie s'allume.
3. Utiliser les boutons “+” (plus) ou “-” (moins) pour sélectionner la durée de cuisson désirée. La durée de cuisson doit être changée dans les 8 minutes.
4. Appuyer sur OK. Le four s'allume et l'afficheur indique la durée de cuisson résiduelle.
5. Pour modifier le réglage de température, tourner le bouton de commande de la température. Pour revenir à la durée de cuisson résiduelle, attendre 5 secondes.

Réglage d'une cuisson minutée différée

Utiliser cette fonction pour prérégler l'heure d'arrêt de la cuisson. La durée de cuisson programmée maximum est de 23 heures et 59 minutes.

Sélection de l'heure de fin de cuisson :

1. Régler la fonction et la température. Voir les étapes 1 à 3 de la section “Mode Horloge et Température”.
2. Appuyer sur le bouton SET (réglage). L'indicateur à flèche au-dessus du symbole de la minuterie s'allume.
3. Utiliser les boutons “+” (plus) ou “-” (moins) pour sélectionner la durée de cuisson désirée. La durée de cuisson doit être changée dans les 8 minutes.
4. Appuyer à nouveau sur SET pour régler l'heure de fin de cuisson. L'indicateur à flèche au-dessus du symbole End (fin) s'allume.
5. Régler l'heure de fin de cuisson à l'aide des boutons “+” ou “-”.
6. Appuyer sur OK pour confirmer la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson.

   Le four se met en marche automatiquement à l'heure de fin de cuisson moins la durée de cuisson. Les indicateurs à flèche au-dessus des symboles de durée de cuisson et de fin de durée de cuisson s'allument.

Apparition de “END” (fin) sur l'afficheur :

Une fois que la durée réglée s'est écoulée, un signal se fait entendre et “END” (fin) s'affiche. Le four s'éteint automatiquement.

Pour modifier la durée de cuisson, utiliser les boutons “+” ou “-”. Voir la section “Mode Horloge et Température”.

1. Tourner le bouton à “0”. L'affichage de l'heure est rétabli.
2. Pour augmenter la durée de cuisson, utiliser les boutons “+” ou “-”.

ENTRETIEN DU FOUR

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four a refroidi. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

Ne pas utiliser de compresseur à eau ou de nettoyeur à vapeur.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462 (non incluse) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

- Vinaigre pour les taches d'eau dure

Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Les légères différences de teinte sur l'avant de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyer avec un chiffon humide. Si l'extérieur est très sale, ajouter quelques gouttes de détergent liquide à l'eau. Essuyer avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs ou abrasifs, ce qui risquerait de ternir la surface. Dans l'éventualité où l'un des ces produits entrerait en contact avec le four, nettoyer immédiatement avec un chiffon humide.

CAVITÉ DU FOUR

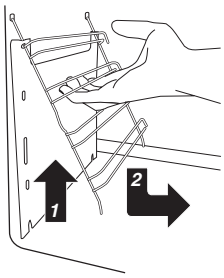
- Les renversements d'aliments doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. Pour éviter une accumulation de résidus alimentaires cuits, nettoyer la cavité du four après chaque utilisation.
- Lors de longues durées de cuisson ou de cuisson à différents niveaux, en particulier d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes farcis, etc.), de la condensation peut se former sur l'intérieur de la porte et sur le joint. Lorsque le four a refroidi, sécher l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.
- Nettoyer le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- Pour faciliter le nettoyage, il est possible d'enlever la porte du four.

Nettoyage des surfaces de la cavité du four :
Pour éviter d'endommager les surfaces de la cavité du four, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux ou de nettoyants abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Pour nettoyer les surfaces de la cavité du four, ôter les guides de grille et les panneaux à nettoyage continu :

  Soulever les guides de grille pour les retirer des trous de retenue inférieurs. Les guides de grille et les panneaux à nettoyage continu glisseront vers le bas pour se dégager des trous de retenues supérieurs pour permettre la dépose.



- Utiliser un nettoyant à four et suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

Nettoyage des panneaux à nettoyage continu latéraux et arrière :
IMPORTANT : Ne pas nettoyer les panneaux à nettoyage continu et la partie arrière de la cavité avec des produits abrasifs, des brosses rugueuses, des tampons à récurer ou des vaporisateurs pour four; ces produits feraient perdre aux panneaux leurs propriétés de nettoyage.

Méthode de nettoyage :

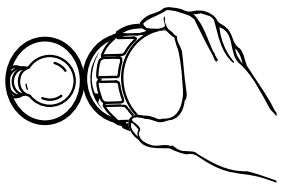
1. Vérifier que le four est vide. Ôter du four tous les ustensiles de cuisson, les grilles du four et toute feuille d'aluminium.
2. Faire chauffer le four à 400°F (200°C) et maintenir cette température pendant environ une heure.
3. Lorsque le programme est terminé et que le four a refroidi, utiliser une éponge humide pour éliminer tout résidu alimentaire.

Lampes du four

La lampe du four est une ampoule de 25 watts. Elle s'allume lorsque le four fonctionne avec n'importe quel mode.

Remplacement :
Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.



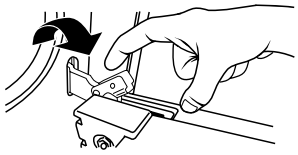
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

Il n'est pas suggéré d'enlever la porte du four dans le cadre d'une utilisation normale de la cuisinière. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Suivre ensuite ces instructions. La porte du four est lourde.

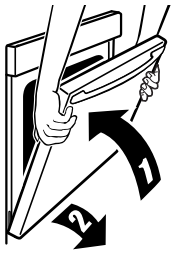
Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le loquet de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four aussi loin qu'elle peut aller.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.

2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Effectuer quelques manœuvres d'ouverture/fermeture de la porte du four pour vérifier le bon fonctionnement. En cas d'impossibilité d'ouverture ou de fermeture parfaite de la porte, répéter le processus de dépose et d'installation de la porte.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?** Voir les Instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande du four est-elle bien réglée?** Voir la section “Commande électronique du four”.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant la cuisson au four ou au gril

- Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement pendant l'utilisation du four pour refroidir les commandes.

Un message s'affiche

- **L'afficheur indique-t-il “12:00”?**

Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section “Affichage”. Régler l'horloge si nécessaire. Voir la section “Mode Horloge et Température”.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?** Régler l'aplomb de l'appareil. Voir les Instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Augmenter ou réduire la température.
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Attendre que le four ait préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?** Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Les grilles sont-elles en bonne position?** Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?** Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?** Augmenter ou diminuer la durée de cuisson au four ou au gril.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?** L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
  ou
  Réduire la température du four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifiées par l’usine. Les pièces spécifiées par l’usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil IKEA®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l’usine dans votre région, nous appeler ou téléphoner au centre de service désigné le plus proche.

Veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777** ou visitez notre site Web **www.whirlpool.ca**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Ventes d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Centre d’interaction avec la clientèle
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Whirlpool”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d’achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d’entretien Whirlpool autorisé n’est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d’usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d’une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 9/07

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle_____

Numéro de série _____

Date d’achat_____

501961055018A
© 2008.
All rights reserved.
Tous droits réservés.

® IKEA is a registered trademark of Inter-Ikea Systems B.V.
® IKEA est une marque déposée de Inter-Ikea Systems B.V.
1/08
Printed in Italy
Imprimé en Italie